

# TAPAS

A partir de 18h

FRITES DE PANISSE BIO Mayonnaise César et pesto	13 €
FLEURS DE COURGETTE EN TEMPURA Yaourt grec à la feta, coriandre et sauce arrabbiata	15 €
FOCACCIA AU PESTO ROSSO Avocat, légumes grillés et stracciatella	15 €
CALAMARS À LA ROMAINE Mayonnaise, chipotle persil, cumin et paprika	18 €
HOUMOUS À LA TRUFFE Crudités et pain pita	16 €

## TARAMAS ET CAVIAR



Caviar : Œufs d'esturgeon, l'Ossetra développe des saveurs subtiles, marines et noisettées très délicates.

### TARAMAS PETROSSIAN - 100G

Accompagné de pain pita

Nature	16 €
Citron de Menton	19 €
Homard	19 €
Poutargue	19 €

### CAVIAR PETROSSIAN - 30G

Accompagné de blinis et crème aux herbes

110 €

### CAVIAR PETROSSIAN - 50G

Accompagné de blinis et crème aux herbes

170 €

Prix TTC - service compris

En cas d'allergies, merci de bien vouloir nous l'indiquer. Une carte des allergènes est à votre disposition.

# COCKTAILS SIGNATURES

## **TERRA COTTA** 16 cl **14 €**

Rhum brun 5 cl - Campari 1,5 cl - Ananas 5 cl - Sirop d'agrumes maison 2 cl  
Citron vert 2 cl

## **BOR SPRITZ** 20 cl **16 €**

Gin 3 cl - Liqueur St Germain 3 cl - Citron jaune 2 cl - Sirop Basilic Maison 2 cl  
- Rosé Pétillant Château Léoube 8 cl

## **CITRUS SOUR** 14 cl **14 €**

Gin 4 cl - Italicus 2 cl - Sirop d'agrumes maison 2 cl - Citron jaune 2 cl -  
Blanc d'œuf

## **AGUA DE BAHIA** 14 cl **14 €**

Cachaça 4 cl - Liqueur St Germain 1 cl - Purée de Fruits rouges 1 cl - Citron  
vert 2 cl - Limonade 12 cl - Menthe fraîche

## **RHUMARIN** 25 cl **14 €**

Rhum Brun 5 cl - Osco l'Original 1,5 cl - Jus de poire/pomme 10 cl - Limonade 8,5 cl

## **BRUM DE LILLET** 17 cl **14 €**

Lillet 5 cl - Crème de cassis 1,5 cl - Jus de citron vert 2 cl - Jus de cranberry 8,5 cl -  
Bitter Peychaud

## **AÇAÏ** 18 cl **14 €**

Liqueur d'açaï 4 cl - Vodka 4 cl - Jus de citron vert 2 cl - Jus de cranberry 8 cl

# COCKTAILS CLASSIQUES

Une autre envie ? Nos bartenders sont à votre écoute\*

**MOJITO** 16 cl **12 €**

Rhum brun 4 cl - Rhum blanc 2 cl - Citron vert - Menthe fraîche - Sucre de canne roux - Perrier 10 cl - Angostura Bitter

Variante : Passion ou fraise **13 €**

**CAIPIRINHA** 12 cl **12 €**

Cachaça 6 cl - Citron vert - Sirop de sucre de canne 2 cl

**MARGARITA** 10 cl **12 €**

Téquila 4 cl - Cointreau 2 cl - Jus de citron vert 3 cl - Sirop de sucre 1 cl

**NOS SPRITZ** 16 cl **12 €**

Apérol / Lillet / Campari / Limoncello / Saint Germain / Italicus 6 cl - Prosecco 6 cl - Perrier 4cl

**PIÑA COLADA** 18 cl **12 €**

Rhum blanc 4 cl - Malibu 2 cl - Jus d'ananas 8 cl - Purée de coco 2cl - Jus de citron vert 2 cl

**COSMOPOLITAN** 10 cl **12 €**

Vodka 4 cl - Cointreau 2 cl - Jus de citron vert 1 cl - Jus de cranberry 3 cl

**EXPRESSO MARTINI** 12 cl **15 €**

Vodka 4 cl - Kahlua 2 cl - Sirop de sucre 1 cl - Espresso 4 cl

**PORNSTAR MARTINI** 15 cl **15 €**

Vodka 4 cl - Passoa 2 cl - Citron vert 2 cl - Sirop de vanille 2 cl - Purée passion 2cl  
Shooter de Prosecco 3 cl

**PISCO SOUR** 10 cl **12 €**

Pisco 6 cl - Citron vert 1,5 cl - Sirop de sucre 1,5 cl - Blanc d'œuf - Angostura Bitter

**FRENCH 75** 10 cl **12 €**

Gin 3 cl - Champagne 6 cl - Jus Citron jaune 1,5 cl - Sirop de sucre 1,5 cl

\*Selon la disponibilité des alcools et garnitures

Prix TTC - service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# MOCKTAILS

- VIRGIN MOJITO** 16 cl **9 €**  
Citron vert - Menthe fraîche - Sucre de canne roux - Ginger Beer 14 cl
- VIRGIN PIÑA COLADA** 16 cl **9 €**  
Jus d'ananas 12 cl - Purée de coco 2 cl - Jus de citron vert 2 cl
- BORA BORA** 20 cl **9 €**  
Jus d'ananas 8 cl - Jus de passion 8 cl - Citron vert 2 cl - Sirop de grenadine 2 cl
- LE THE GLACÉ DU BOR** 15 cl **9 €**  
Thé noir infusé lavande 6 cl - Jus de citron jaune 2 cl - Sirop d'agrumes maison 2 cl  
Perrier 5 cl
- GRAPEFRUIT** 15 cl **9 €**  
Jus de pamplemousse 6 cl - Sirop de vanille 2 cl - Tonic 7 cl
- VIRGIN OSCO SOUR** 18 cl **9 €**  
Martini Floreale 3 cl - Osco Classique 1,5 cl - Jus de poire/pomme 6,5 cl - Jus de citron jaune 1,5 cl - Sirop de sucre de canne 1,5 cl - Blanc d'œuf 2 cl
- FRESH DÉTOX** 15 cl **9 €**  
Perrier 12 cl - Rizum (citron/gingembre) 2 cl - Jus de citron vert - Feuilles de menthe

# SMOOTHIES

- BABY B** 24 cl **8 €**  
Banane - Fraise - Lait d'amande 20 cl
- YUMMY** 24 cl **8 €**  
Banane - Lait d'avoine 20 cl - Beurre de cacahuètes - Graines de chia
- ACE MAISON** 24 cl **8 €**  
Jus d'orange 18 cl - Jus de carotte 2 cl - Gingembre 2 cl

# ICED

- CAFÉ - LATTÉ - THÉ** **6 €**
- CHIAÏ LATTE** **8 €**  
+ 1 shot de café (suppl. +1,5 €)
- MATCHA FRAISE** **8 €**

# APERITIFS

<b>RICARD - PASTIS</b> 3 cl	5 €
<b>CAMPARI - SUZE</b> 8 cl	6 €
<b>MARTINI BLANC - ROUGE</b> 8 cl	6 €
<b>PORTO ROUGE SANDEMAN RUBY</b> 8 cl	8 €
<b>PORTO BLANC ROZES</b> 8 cl	8 €
<b>KIR</b> Vin Blanc Pêche - Mûre - Cassis 12 cl	8 €
<b>KIR ROYAL</b> Champagne Pêche - Mûre - Cassis 12 cl	14 €

# CHAMPAGNES ET VINS Coupe ou verre

<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b> Charles Mignon 12 cl	12 €
<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b> Roederer Brut Collection 12 cl	16 €
<b>COUPE DE PROSECCO</b> Sensi 12 cl	10 €
<b>DOMAINE KENNEL</b> 12 cl Rosé, Blanc, Rouge - AOP Provence	6 €
<b>DOMAINE DES ANGLADES</b> 12 cl Rosé, Blanc, Rouge - AOP Provence	8 €
<b>DOMAINE OTT - CLOS MIREILLE</b> 12 cl Rosé - AOP Provence	12 €
<b>DOMAINE DES HÉRITIÈRES</b> 12 cl Chardonnay Blanc - AOP Chablis	8 €
<b>MAISON MARIGNY</b> Cuvée les Colombiers 12 cl Blanc - AOP Rully	11 €
<b>CHARMES COLOMBELLE</b> 12 cl Moelleux Blanc - IGP Gascogne	8 €
<b>MAISON JABOULET</b> Cuvée le Grand Pompée 12 cl Rouge - Saint Joseph	12 €

# BIÈRES

<b>PRESSION BUD</b> Blonde 33 cl	5 €
<b>DESPERADOS</b> 33 cl	7 €
<b>VIRÉE À PORQUEROLLES</b> 33 cl Blonde - Blanche - Ambrée	6 €
<b>CORONA CERO</b>	6 €

# SOFTS

<b>PEPSI - PEPSI MAX - PERRIER - LIMONADE</b> 33 cl	4,8 €
<b>ORANGINA - ICE TEA</b> 25 cl	4,5 €
<b>SCHWEPPES</b> Tonic - Agrumes 25 cl	4,8 €
<b>LONDON ESSENCE</b> Tonic - Ginger Beer - Ginger Ale 20 cl	4,8 €
<b>SIROP</b> Fraise - Framboise - Grenadine - Menthe .... 2 cl	3 €
<b>SAN BITTER</b> 10 cl	4,5 €
<b>JUS DE FRUIT FRAIS</b> Orange - Pamplemousse - Citron 16 cl	7 €
<b>JUS DE FRUIT</b> Ananas, Cranberries, Passion 16 cl	4,5 €
<b>TERRE DE GRENADE</b> A base de grenade / production locale 20 cl	10 €

# EAUX

<b>THONON</b> 75 cl - Plate	7 €
<b>VALS</b> 75 cl - Pétillante	7 €
<b>THONON</b> 33 cl - Plate <b>VALS</b> 33 cl - Pétillante	4 €

# COFFEE BAR

Possibilité de lait végétal - Amande et Avoine

<b>CAFÉ - DÉCAFÉINÉ</b>	3 €
<b>NOISETTE</b>	3,5 €
<b>DOUBLE CAFÉ - DOUBLE DÉCAFÉINÉ</b>	5 €
<b>CAPUCCINO - CAFÉ CREME</b>	4,5 €
<b>LATTÉ - MACCHIATO</b>	5 €
<b>CHOCOLAT CHAUD - THÉ - INFUSION</b>	4,5 €
<b>CHIAI LATTE - MATCHA LATTE</b>	7 €
<b>HOT DETOX</b>	8,5 €

Concentré de gingembre Hyérois "Rizum" 2 cl - Jus citron vert 2cl - Menthe - Eau chaude

# SPIRITUEUX 5 cl

Supplément soft - 3 €

## WHISKY ET BOURBON

<b>JACK DANIEL'S</b>	<b>9 €</b>
<b>ABERLOUR</b> 12 ans	<b>15 €</b>
<b>LAGAVULIN</b> 16 ans	<b>20 €</b>
<b>CHIVAS XV</b>	<b>17 €</b>
<b>DUKE STRAIGHT BOURBON</b>	<b>18 €</b>
<b>SUNTORY TOKI</b>	<b>16 €</b>

## RHUMS

<b>DON PAPA BAROKO</b>	<b>13 €</b>
<b>DIPLOMATICO</b>	<b>13 €</b>
<b>HECHICERA</b> 21 ans	<b>16 €</b>
<b>GOVERNEUR XO</b>	<b>15 €</b>
<b>LA FAVORITE</b> 4 ans	<b>18 €</b>
<b>EMINENTE</b> 7 ans	<b>17 €</b>
<b>HAVANA</b> 7 ans	<b>10 €</b>

## GIN

<b>BELLE RIVE</b>	<b>14 €</b>
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>	<b>9 €</b>
<b>DEÏSSA</b>	<b>10 €</b>
<b>MALFY LIMONE</b>	<b>15 €</b>
<b>MALFY ROSA</b>	<b>13 €</b>
<b>MONKEY 47</b>	<b>19 €</b>

## TEQUILA 3 cl

<b>MEZCAL MAHANI</b>	<b>9 €</b>
<b>ERENA BLANCO</b>	<b>9 €</b>
<b>ERENA REPOSADO</b>	<b>10 €</b>
<b>PATRON SILVER</b>	<b>15 €</b>
<b>PATRON XO CAFE</b>	<b>18 €</b>

## VODKA

<b>ROMANOV</b>	<b>9 €</b>
<b>BELVÉDÈRE 10</b>	<b>24 €</b>

## DIGESTIFS 6 cl

<b>EAU DE VIE</b> Poire Williams - Mirabelle	<b>10 €</b>
<b>GARLABAN</b>	<b>10 €</b>
<b>CHARTREUSE VERTE</b>	<b>13 €</b>
<b>GRAPPA</b>	<b>6 €</b>
<b>GET</b> 27 ou 31	<b>8 €</b>
<b>MANZANA, LIMONCELLO, AMARETTO, BAILEY'S</b>	<b>8 €</b>
<b>GRAND MARNIER</b>	<b>11 €</b>
<b>CALVADOS</b>	<b>8 €</b>
<b>HENESSY VS</b>	<b>15 €</b>
<b>HENESSI XO</b>	<b>40 €</b>
<b>MARTELL VSOP</b>	<b>20 €</b>